

na dei contadini e dei carbonai che hanno abitato la zona nei secoli trascorsi.

Le stanze, gli oggetti e l'arredamento ci ricordano come si svolgevano lavori domestici quali la filatura e la tessitura, quelli dei campi, cioè le coltivazioni, la trebbiatura e i raccolti e le attività svolte nella cantina, nel granaio e nel frantoio.

Di particolare interesse è la conca del bucato con il "ranno", cioè la cenere sulla quale veniva versata acqua bollente.

Il bucato era un lavoro impegnativo, che veniva fatto dalle donne della casa circa una volta al mese, spesso anche "per fuori", cioè per il padrone dei terreni o per qualche altro benestante.

I panni venivano stropicciati al fiume o nel torrente con sapone o lisciva per togliere il grosso dello sporco, poi venivano portati in casa, dove iniziava il trattamento col ranno.

I panni venivano messi nella conca ben "scioerati", cioè ad uno ad uno erano lasciati andare con delicatezza, non pressati e spiegazzati. Sul fondo venivano posti quelli più usati e logori, le pezze da bambini, le mutande da vecchi e gli asciughini da cucina, più in alto i panni più importanti del corredo, come lenzuola, federe, tovaglie, a loro volta coperti dal vestiario. Questi ricevevano il ranno più pulito ed efficace, mentre più in basso arrivava già filtrato ed impuro.

Una volta riempita la conca, venivano infilate 8-10 stecche nella parete interna, a sostegno del grande panno, detto "cenerone", che veniva cosparso di cenere e sopra il quale veniva gettata l'acqua, prima tiepida, poi bollente. A questo punto il bucato riposava "a mollo" per tutta la notte.

Il giorno dopo si apriva lo zipolo (una specie di tappo),



Sopra: la trebbatura.

Sotto: cucina d'epoca con camino.



si faceva scolare l'acqua ed i panni venivano portati al fiume in ceste di vetrice per essere sciacquati nell'acqua corrente. Il ranno rendeva i panni bianchi, morbidi e con un profumo particolare; inoltre non corrodeva i tessuti, che si conservavano più a lungo di oggi.

Nella grande cucina si trovano il focolare e tutti gli arredi e gli utensili di uso quotidiano: l'acquaio in pietra, la madia, la piattaia, il seggiolone in legno per i bambini, la "panaia" (una spatola in legno con un lungo manico per infilare il pane in forno), il "raschino" (per pulire la madia dall'impasto del pane) e molti altri oggetti.

Tra questi cattura l'attenzione del visitatore uno "spremipomodori" del 1936 fabbricato da un non meglio specificato "Poli Venanzio, detto Nanni, da Figliano". L'oggetto è perfetto e funzionante, di una qualità sicuramente superiore rispetto agli attuali passatutto in acciaio inox.

Il focolare era il fulcro della vita contadina e, soprattutto in inverno,